

#07 Wood Aged Imperial Stout

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **61**
- SRM **52.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.6%)	79 %	22
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.5 kg (7.3%)	83 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	35 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	40 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kostki z deski po Bourbonie	100 g	Fermentacja cicha	28 dni